Arab Republic of Egypt

EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1600 (2005) (Arabic): WHIPPING LIQUID CREAM WITH VEGETABLE FATS

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ٢٠٠٥/١٦٠٠

الكريمة السائلة نباتية الدهن المعدة للخفق

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد :٢٠٠٥/٤/١٧

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع بـه فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونيـة أو ميكانيكيـة أو خلافهـا ويتضـمن ذلـك التصـوير الفوتـوغرافى والميكـروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٦٠٠ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ " الكريمة السائلة نباتية الدهن المعدة للخفق " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠١

وقد تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

www.pdftron.com PDFSecure Demo

الكريمة السائلة نباتية الدهن المعدة للخفق

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالكريمة السائله نباتية الدهن المعده للخفق والمبستره أو المعقمه وطرق الفحص والاختبار.

٢- التعريف

هو الناتج السائل المتحصل عليه من الالبان الطبيعية أو المستعاده أو المعاد تكوينها والمضاف اليها دهون أو زيوت نباتيه أو مخاليطها ومثبتات القوام والمستحلبات ومكسبات الطعم والرائحة والسكريات الطبيعية والمبسترة أو المعقمة والمعبأه فى عبوات مناسبة.

٣- الإشتراطات الأساسية

٣/ ١ تكون الخامات الداخلة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها.

٣/ ٢ يكون التعقيم أو البسترة باحدى الطرق المتعارف عليها.

٣/ ٣ لاتقل نسبة الدهن فى المنتج عن ٢٨٪ ولاتقل نسبة المواد الصلبة الكلية عن ٣٨٪.

٣/ ٤ تكون المادة المستخدمة فى التحليه من السكريات الطبيعية.

٣/ ٥ تكون بقاياً العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دولياً الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ٦ لاتزيد نسبة الحموضة فى المنتج على ٠,٢٪ محسوبة كحمض لاكتيك.

٣/ ٧ لايزيد رقم البيروكسيد فى دهن المنتج عن الموجود فى الزيت أو الدهن المستخدم.

٣/ ٨ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ٩ يكون المنتج خالياً من جميع الميكروبات الممرضة وسمومها.

٣/ ١٠ لايزيد العد الكلى للبكتريا فى الكريمة المبسترة على ٢٠٠٠٠ خليه/ مل ولايزيد على ١٠ خليه/ مل فى الكريمة المعقمة.

٣/ ١١ يكون المنتج خالياً من ميكروب الليستريا مونوسيتوجينس.

٣/ ١٢ يكون المنتج خالياً من بكتريا الايشريشيا كولاى.

٣/ ١٣ يكون المنتج خالياً من ميكروب استافيلوكوكس أوريس وسمومها.

٣/ ١٤ لايزيد العد الكلى لبكتريا المجموعة القولونية على ١٠ خلية/مل فى حالة الكريمة المبسترة

٣/ ١٥ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية .

٣/ ١٦ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفة القياسية م. ق. م رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الإغذية "

٣/ ١٧ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ١٨ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الاغذية لمتبقيات المبيدات .

٣/ ١٩ لاتزيد فترة صلاحية الكريمة المبسترة المعبأة فى عبوات مناسبة على ١٥ يوم على درجة حرارة من صفر- ٥ °س .

٣/ ٢٠ لاتزيد فترة صلاحية الكريمه المعقمه المعبأة فى عبوات مناسبة على ٦ شهور والمعبأة فى عبوات معدنيه محكمة القفل على ١٢ شهرا على درجة حرارة مناسبة

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج طبيعيا فى صفاته من حيث المظهر والطعم والرائحة.

٤/ ٢ يكون القوام متجانسا.

٤/ ٣ تكون نسبة المواد السكرية الطبيعية طبقاً لممارسات التصنيع الجيد.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ /١ يعبا المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولاتؤثر فى جودته أو فى صلاحيته للاستهلاك الادمى على ألا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ يراعى ماجاء بالتشريعات الصادره والمواصفات القياسية المصرية م. ق. م رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية" والمواصفات القياسية م. ق. م رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة".على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الاصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات اجنبية بجانب اللغة العربية بحيث تتطابق مع البيانات باللغة العربية.

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت.

٥/ ٢/ ٢ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ٣ اسم الصنف ونوعه (كريمة سائلة نباتية الدهن معده للخفق مبسترة أو معقمه أو كريمة سائلة معده للخفق نباتيه الدهن مبسترة أو معقمه).

٥/ ٢/ ٤ نسبه الدهن والمواد الصلبه اللبنيه غير الدهنية.

٥/ ٢/ ٥ نوع الدهن النباتى المضاف.

٥/ ٢/ ٦ بيان بالمكونات.

٥/ ٢/ ٧ الوزن الصافى أو الحجم.

٥/ ٢/ ٨ تاريخ الانتاج- و تاريخ انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية.

٥/ ٢/ ٩ اشتراطات الحفظ مع ذكر درجات الحرارة.

٥/ ٢/ ١٠ بيان بالمواد المضافه ونسبه المواد الحافظة فى حالة اضافتها.

٥/ ٢/ ١١ رقم التشغيلة.

٥/ ٢/ ١٢ طريقة الأستعمال.

٥/ ٢/ ١٣ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد.

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفالقياسية م. ق. م رقم ١٥٥ الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الالبان ومنتجاتها"

٦/ ٢ تجرى طرق الفحص والاختبار الميكروبيولوجية طبقا للمواصفات القياسية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن.

٧- المصطلحات الفنية

البان طبيعية	Natural milk
البان مكونه	Recombined milk
البان مستعاده	Reconstituted milk
مثبتات القوام	Stabilizers
المستحلبات	Emulsifiers
مكسبات الطعم والرائحه	flavours
ميكروب الايشرشيا كولاى	*E. coli*
ميكروب استافيلوكوكس أوريس	Staphylococus aureus

٨- المراجع

1- Codex Stan A- 9 (1976)

Codex standard for Cream for Direct Consumption.

Codex Alimentarius Commission .

2- Robinson, R.K and Fifst, MA, Dphil 1990

Dairy Microbiology vol.1 and 2.

Ed. Elsevier Applied Science, London and New York.

3- Foster, Edwin M. and et al. (1983).

Dairy Microbiology.

Ridgeview Pub. Co. USA.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالألبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
- معامل وزارة الصحة.
- مصلحة الكيمياء.
- كلية الزراعة- جامعة القاهرة.
- المركز القومى للبحوث.
- معهد بحوث الانتاج الحيوانى- قسم تكنولوجيا الألبان.
- هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.
- مصلحة الرقابة الصناعية.
- غرفة الصناعات الغذائية.
- وزارة التموين.
- وزارة الزراعة.
- شركة مصر للالبان.
- شركة جهينه للالبان.
- شركة انجوى.
- شركة نستله.
- معهد التغذية.
- هيئة الخدمات البيطرية.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة .

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنه ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 1600/ 2005

WHIPPING LIQUID CREAM WITH VEGETABLE FATS

ICS : 67. 100. 99

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality